

Wildschwein-Filet Rotwein, Kürbis, Ananas, Vinaigrette

Für zwei Personen

Für das Wildschweinfilet:

300 g Wildschweinfilet	1 Knoblauchzehe	20 g Butter
1 Zweig Rosmarin	1 Zweig Thymian	Öl
Salz	Pfeffer	

Für die Reduktion:

Parüren vom Wildschwein	1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
250 ml Rotwein	100 ml Wildfond	1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian	1 EL Backkakao	2 EL Zucker
Speisestärke	Öl	Salz , Pfeffer

Für das Püree:

300 g Hokkaido-Kürbis	50 g Butter	100 ml Sahne
100 ml Milch	Muskatnuss	Salz, Pfeffer

Für den gepickelten Kürbis:

100 g Hokkaido-Kürbis	100 g frische Ananas	4 Scheiben Ingwer
100 ml Weißweinessig	2-3 EL Honig	1 TL Salz

Für die Ananas:

1 Ananas	Salz
----------	------

Für die Vinaigrette:

50 ml Ananassaft, s.o.	1,5 Limetten, Saft, Abrieb	2 TL Backkakao
30 ml neutrales Öl	Chili	Salz, Pfeffer

Für die Hippe:

1 EL Weizenmehl	1 TL Backkakao	5 EL neutrales Öl
Salz		

Für die Garnitur:

1 Limette, Abrieb	1 Zweig Thymian
-------------------	-----------------

Für das Wildschweinfilet:

Den Backofen auf 100 Grad Umluft vorheizen.

Fleisch von etwaigen Sehnen o.ä. befreien und diese Parüren für die Reduktion beiseitelegen. Fleisch salzen und scharf in einer Pfanne in etwas neutralem Öl anbraten. Anschließend in einen auf 100 Grad vorgeheizten Ofen geben und das Fleisch dort bis zu einer Kerntemperatur von 62 Grad garen. Butter, Knoblauch und Kräuter in eine heiße Pfanne geben und das Fleisch vor dem Servieren darin nappieren. Zum Schluss das Fleisch portionieren und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Reduktion:

Zwiebel mit Schale in grobe Stücke schneiden, den Knoblauch mit der flachen Messerklinge andrücken und alles zusammen mit den Parüren und Kräutern in einem Topf in etwas Öl anrösten und schon mal leicht salzen. Dann mit Rotwein ablöschen und Fond aufgießen. Alles so lange kochen lassen, bis die Flüssigkeiten mindestens bis zur Hälfte einreduziert sind. Sauce passieren und weiter einkochen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Backkakao einrühren und ggf. die Sauce mit etwas in Rotwein gelöster Speisestärke abbinden. Nochmals aufkochen und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Aufpassen, dass die Sauce nicht zu süß wird.

Für das Püree:

Kürbis in Milch, Sahne und etwas Salz kochen bis er weich ist. Etwas Flüssigkeit abgießen (für

später aufheben). Kürbis pürieren und durch ein Sieb passieren. Das Püree mit der Milchsahne und etwas Butter auf die gewünschte Konsistenz bringen. Mit frischgeriebener Muskatnuss würzen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den gepickelten Kürbis:

Ananas schälen, Strunk entfernen und das Fruchtfleisch entsaften. 50 ml Saft zum Pickeln nutzen, 50 ml für die Kakao-Vinaigrette beiseitestellen.

Kürbis mit dem Gemüsehobel in Streifen hobeln. Essig, 50 ml Ananassaft, 50 ml Wasser, Honig, Salz und Ingwer zusammen mit dem Kürbis aufkochen. Kurz köcheln lassen und zur Seite stellen. Kürbis im Sud ziehen lassen.

Für die Ananas:

Ananas in Scheiben schneiden und diese mit einem Keksausstecher in die gewünschte Form ausstechen. Die Stücke mit einem Bunsenbrenner abflämmen und salzen.

Für die Vinaigrette:

Limetten heiß abspülen, die Schale abreiben, dann halbieren und den Saft auspressen. Alle Zutaten mit dem Stabmixer mixen und mit Salz, Pfeffer und Chili abschmecken.

Für die Hippe:

Alle Zutaten bis auf das Salz mit 6 Esslöffel Wasser in eine Spritzflasche geben und so lange schütteln, bis sie sich vermischt haben. Teig bei mittlerer Hitze in eine beschichtete Pfanne ohne Fett geben und knusprig ausbacken. Hippen auf einem Küchentuch abtropfen lassen und danach leicht salzen.

Für die Garnitur:

Gericht mit Thymian und Limettenabrieb garnieren.

Nina Drenkelforth am 20. November 2023